

# BAB 1

## PENDAHULUAN

### 1.1 Latar Belakang

Pariwisata dunia saat ini sedang sangat berkembang mengingat pariwisata telah menjadi hal yang dilakukan setiap individu, baik untuk kebutuhan hiburan, bisnis, edukasi, maupun untuk kebutuhan lainnya. Begitu pula dengan pariwisata yang terjadi di Indonesia. Indonesia, dengan kekayaan alam dan budayanya, mampu menarik minat seseorang untuk berwisata ke Indonesia. Salah satunya adalah dengan wisata kuliner Indonesia, yang setiap daerahnya memiliki hal menarik tersendiri.

Semua orang membutuhkan makanan. Bahkan, suatu makanan atau minuman khas bisa menjadi daya tarik tersendiri untuk suatu daerah. Tidak sedikit juga terdapat makanan dan minuman lain di wilayah tempat wisata yang bertujuan untuk menarik konsumen lebih banyak. Sebagai salah satu contoh, restoran siap saji yang masih menjadi pilihan pertama para konsumen. Selain enak dan cepat, harganya juga lumayan terjangkau bagi para konsumen. Praktis, mudah dibawa saat bepergian.

**Tabel 1.1 Distribusi Pengeluaran Wisatawan Mancanegara  
Tahun 2013 – 2018**

Jenis Pengeluaran	2013	2014	2015	2016	2018
1. Akomodasi	48,91	45,72	44,64	43,83	31,33
2. Makanan dan Minuman	17,67	18,43	20,39	19,85	18,39
3. Cenderamata	7,87	7,15	6,6	6,61	-
4. Belanja	6,24	7,58	6,81	7,43	16,10 <sup>*)</sup>
5. Transport Lokal	6,77	7,28	7,91	9,22	12,93
6. Paket Tur Lokal	2,28	1,87	2,08	2,05	9,95
7. Penerbangan Domestik	1,97	2,05	2,67	1,7	-
8. Pesiar	2,05	1,88	1,8	2,49	-
9. Hiburan	2,85	3,11	3,61	3,14	-
10. Kesehatan dan Kecantikan	2,03	2,43	1,97	2,42	-
11. Pemandu Wisata	0,38	0,38	0,49	0,35	-
12. Pendidikan	0,17	0,22	0,28	0,22	-
13. Lainnya	0,81	1,9	0,75	0,69	11,31

<sup>\*)</sup> Termasuk jenis pengeluaran cenderamata

Unit : Persen

Meiliza Christina S., 2020

**ANALISIS PENGARUH LIKUIDITAS, SOLVABILITAS, DAN AKTIVITAS TERHADAP PROFITABILITAS  
PT PIONEERINDO GOURMET INTERNATIONAL TBK**

Universitas Pendidikan Indonesia | repository.upi.edu | perpustakaan.upi.edu

*Sumber: Passenger Exit Survey, Kementerian Pariwisata dan BPS (Data Diolah, 2019)*

Dari tabel 1.1 merupakan tabel distribusi pengeluaran wisatawan mancanegara. Meskipun data tersebut mengalami perubahan setiap tahunnya, dapat diketahui bahwa selain akomodasi, makanan dan minuman masih menjadi minat utama bagi para wisatawan. Hal ini cukup menunjukkan bahwa bidang *food and beverages* tentunya menjadi daya tarik paling besar dalam pariwisata terutama di kawasan yang mengembangkan wisata kuliner.

Menurut Kementerian Perindustrian Indonesia, pada tahun 2018, sektor makanan dan minuman Indonesia berhasil menyumbang produk domestik bruto atau PDB skala nasional dengan nilai 6,34%. Selain itu, sektor makanan dan minuman juga berkontribusi sebesar 33,3% dari total investasi Penanaman Modal Dalam Negeri atau PMDN pada sektor industri. Sektor makanan dan minuman juga memberikan kontribusi sebesar 25,09% untuk Penanaman Modal Asing (PMA) dengan nilai investasi mencapai USD 2.54 miliar, meningkat sebesar 71,34% apabila dibandingkan dengan periode tahun sebelumnya. Tidak heran, pengembangan industri makanan dan minuman menjadi salah satu andalan untuk mencukupi kebutuhan dalam negeri Indonesia.

Bisnis usaha makan dan minuman tentunya menjadi bidang yang sangat menjanjikan. Baik usaha kecil dan menengah, usaha besar, maupun internasional, bisnis makanan dan minuman sangat mudah ditemui di pasaran. Mulai dari makanan tradisional, makanan modern, hingga makanan khas negara lain pun dapat dengan mudah didapatkan. Makin banyaknya pelaku bisnis dalam bidang ini, membuat persaingan antar produk sejenis semakin ketat. Setiap pelaku bisnis tentunya harus membuat sesuatu yang dapat menarik pelanggan baru dan membuat pelanggan lama menetap.

Selain di dalam kegiatan operasional, perusahaan pun tidak pernah lepas dari campur tangan investor dalam setiap kegiatan finansialnya. Dana dari investor terbilang cukup berpengaruh untuk menyokong modal dan kegiatan finansial lain perusahaan. Namun, pihak investor juga tidak akan sembarangan menanamkan dananya pada perusahaan yang terbilang tidak sehat atau dianggap tidak akan memberi keuntungan. Maka dari itu, perusahaan selalu berupaya untuk terus

meningkatkan kinerja keuangan demi tetap terjalannya kerjasama dengan pihak investor.

Salah satu cara yang dilakukan untuk mengukur tingkat kinerja keuangan suatu perusahaan adalah dengan cara analisis rasio keuangan. Rasio keuangan itu sendiri merupakan angka yang diperoleh dari hasil perbandingan dari satu akun laporan keuangan dengan akun lainnya yang mempunyai hubungan yang relevan dan signifikan (Harahap, 2010). Dalam penelitian ini, penulis akan meneliti hubungan antara *Net Profit Margin* dengan rasio *Current Ratio*, *Debt to Equity Ratio*, *Debt to Asset Ratio* dan *Total Assets Turnover Ratio* serta pengaruhnya.

Dari beberapa perusahaan makanan dan minuman yang terdaftar pada Bursa Efek Indonesia, PT Pioneerindo Gourmet International Tbk. adalah salah satunya. Menjadi salah satu perusahaan restoran cepat saji yang salah satu anak perusahaannya menaungi restoran ayam goreng tepung merk lokal di Indonesia, Californian Fried Chicken (CFC). Profil dari perusahaan adalah sebagai berikut:

**Tabel 1.2 Profil Perusahaan PT Pioneerindo  
Gourmet International Tbk.**

Profil Perusahaan	
Nama perusahaan	PT Pioneerindo Gourmet International Tbk.
Kode Saham	PTSP
Alamat Kantor	Jl. Palmerah Utara No. 100 Jakarta Barat 11480
Alamat E-mail	k_cendra@pioneerindo.com
Telepon	5366-8999, 5366-2013
Faks	5366-2012
NPWP	01.375.584.8-054.000
Situs	www.cfcindonesia.com
Merk Dagang (Nama Restoran, Jumlah Gerai)	- California Fried Chicken (CFC), 302 gerai - CalDonut, 26 gerai - Sapo Oriental, 10 gerai - Sugakiya, 2 gerai
Tanggal Pencatatan	30 Mei 1994
Bidang Usaha Utama	Food and Beverages

Sektor	TRADE, SERVICE & INVESTMENT
Sub Sektor	TOURISM, RESTAURANT, AND HOTEL

Sumber: Bursa Efek Indonesia (Data Diolah, 2020)

Perusahaan ini, terutama restoran CFC, sangat diterima oleh masyarakat mengingat perusahaan ini telah berdiri cukup lama, yaitu sejak 1983 yang mana pada awalnya perusahaan ini hanya memiliki hak waralaba dari perusahaan Amerika bernama Pioneer Take Out sebelum akhirnya mengubah diri menjadi franchisor untuk memproduksi dan memasarkan merk dagang sendiri pada tahun 1989. PT Pioneerindo Gourmet International Tbk. kini telah meluaskan pemasarannya dengan menambah beberapa merk dagang restoran di antaranya, restoran oriental bernama Sapo, restoran Jepang bernama Sugakiya yang tercipta atas terjalannya kerja sama dengan perusahaan Jepang bernama Sugakico System So., Ltd. dan juga CalDonut yang menjual beberapa produk roti dan kue. Dalam kegiatan operasionalnya juga perusahaan ini menggunakan bahan pangan lokal. Pengembangan perusahaan dengan merk lokal dan menu *fussion* tentunya akan menjadi salah satu pengaruh yang turut berkontribusi dalam dunia pariwisata.

Menu *fussion* merupakan inovasi menu dengan memadukan dua atau lebih kebudayaan dalam satu produk dan menciptakan inovasi menu baru. Indonesia terkenal dengan jenis sambal yang beragam. Hal ini lah yang dilakukan oleh CFC untuk berinovasi dengan menu *fussion*, contohnya adalah ayam goreng krispi dengan sambal bumbu kalasan. Produk ini dipasarkan pada tahun 2020 dengan memadukan ayam goreng tepung dengan sambal kalasan khas Indonesia. Selain itu, saat ini CFC juga memasarkan ayam goreng tepung dengan sambal geprek dan sambal korek. Pada tahun 2017 juga CFC meluncurkan varian menu terbatas “Citarasa Indonesia” yang menjual menu nasi ayam bumbu rending, nasi ayam bumbu kari, dan spaghetti bumbu kari. Hal ini tentunya menjadi jembatan bagi para konsumen CFC untuk turut merasakan beberapa menu khas Indonesia namun dalam perpaduan dengan menu ayam goreng tepung khas Amerika. Kemudian dengan adanya menu *fussion* ini, CFC juga turut memperkenalkan menu khas Indonesia kepada para konsumen yang belum pernah merasakan menu khas Indonesia sebelumnya.

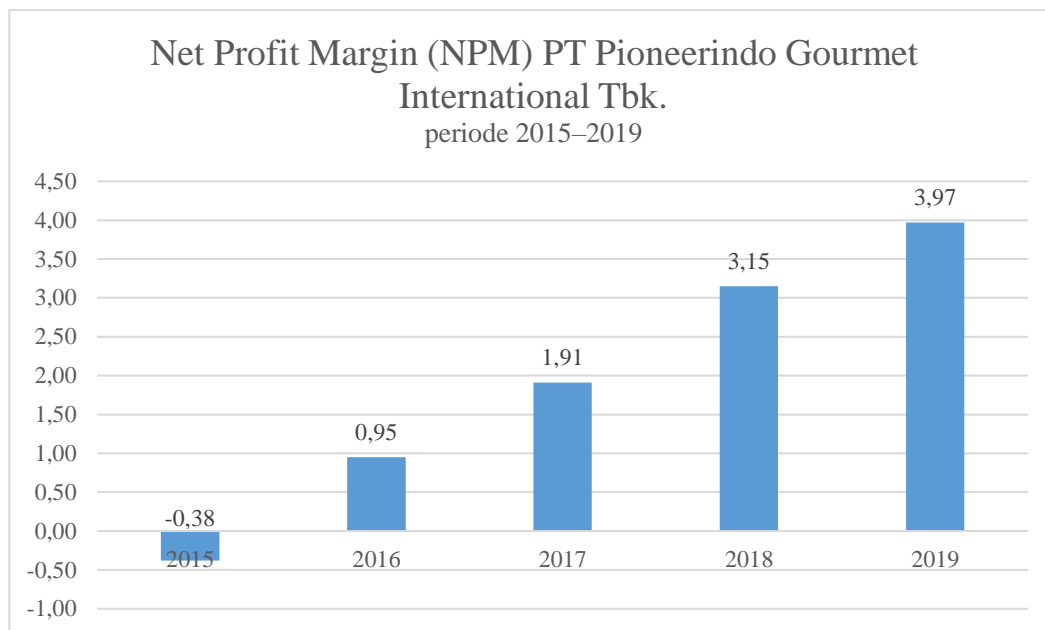


Sumber: CFC Indonesia (Facebook).

### Gambar 1.1

#### Menu Fussion CFC Ayam Krispi Kalasan

*Net Profit Margin* atau NPM merupakan salah satu ratio yang fungsinya mengukur margin laba atas penjualan suatu perusahaan. Nilai NPM yang semakin tinggi menandakan laba perusahaan tersebut semakin tebal juga menunjukkan semakin efisien pula kegiatan operasionalnya. Nilai NPM yang tinggi tentunya dapat menarik investor karena hal tersebut juga menunjukkan bahwa perusahaan investasi tersebut mendapatkan hasil melebihi harga pokoknya sendiri. Berikut adalah keadaan NPM PT Pioneerindo Gourmet International Tbk. selama 5 tahun terakhir, dihitung dari tahun 2015 hingga tahun 2019:



Sumber: Laporan Keuangan Perusahaan Sub Sektor Restoran, Hotel dan Pariwisata yang terdaftar di BEI periode 2015–2019 (Data diolah, 2020)

**Gambar 1.2**

**Posisi NPM PT Pioneerindo Gourmet International Tbk  
periode 2015–2019**

Berdasarkan gambar 1.2, dapat ditunjukkan bahwa posisi NPM milik PT Pioneerindo Gourmet International Tbk mencapai angka minus pada tahun 2015. Meskipun selama tiga tahun terakhir nilai NPM dapat kembali ke angka positif, namun angka tersebut bisa menjadi stabil setiap tahunnya. Seperti yang sudah diuraikan sebelumnya, NPM menunjukkan tingkat kemampuan suatu perusahaan mendapatkan laba atas kegiatan penjualannya. Apabila nilai NPM perusahaan itu rendah apalagi mencapai minus, tentunya para investor akan berpikir kembali untuk menanamkan dananya pada perusahaan tersebut.

Naik atau turunnya NPM dalam suatu perusahaan dapat di pengaruhi oleh beberapa faktor, diantaranya adalah rasio keuangan *Current Ratio* (CR), *Debt to Equity Ratio* (DER), *Debt to Total Assets Ratio* (DAR), dan *Total Assets Turnover Ratio* (TATO). Penelitian yang dilakukan oleh Anggriani dan Hasanah (2017) menunjukkan bahwa keduanya, yaitu CR dan DER, memengaruhi signifikan terhadap NPM. Penelitian lain yang dilakukan oleh Errossa (2013) juga menunjukkan bahwa CR berpengaruh positif terhadap NPM sedangkan DAR tidak berpengaruh terhadap NPM. Namun hasil penelitian yang dilakukan oleh Widasari

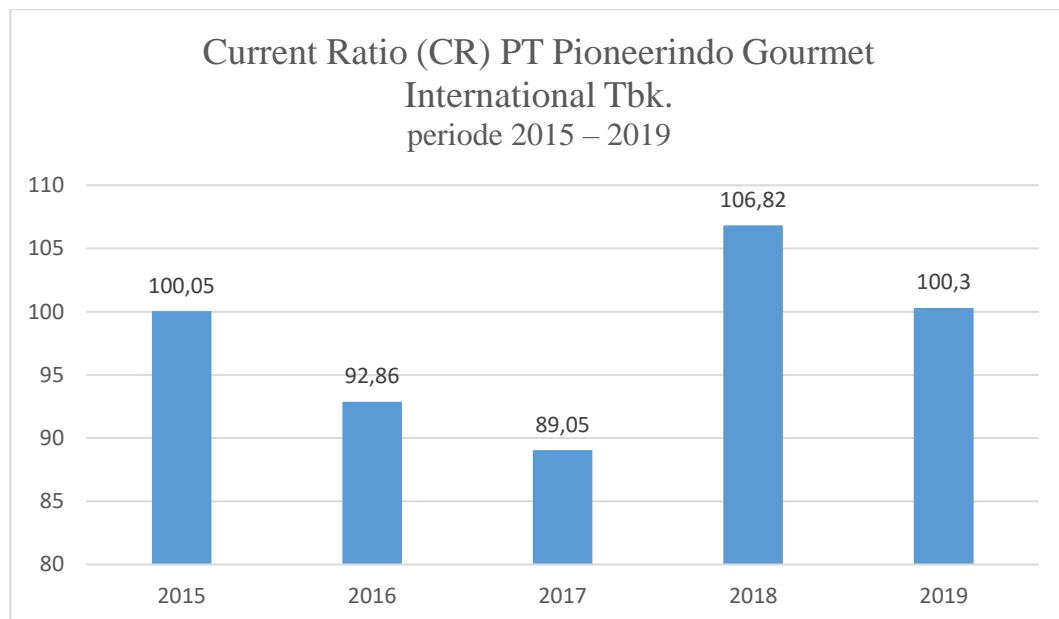
Meiliza Christina S., 2020

**ANALISIS PENGARUH LIKUIDITAS, SOLVABILITAS, DAN AKTIVITAS TERHADAP PROFITABILITAS PT PIONEERINDO GOURMET INTERNATIONAL TBK**

Universitas Pendidikan Indonesia | repository.upi.edu | perpustakaan.upi.edu

& Farihat (2015), menyatakan bahwa DAR berpengaruh signifikan terhadap NPM. Ada pula penelitian yang dilakukan oleh Hadianto (2016) yang menyatakan bahwa TATO berpengaruh signifikan terhadap NPM.

Berikut adalah keadaan *Current Ratio* (CR) yang dimiliki oleh PT Pioneerindo Gourmet International Tbk selama lima tahun terakhir terhitung dari tahun 2015–2019:



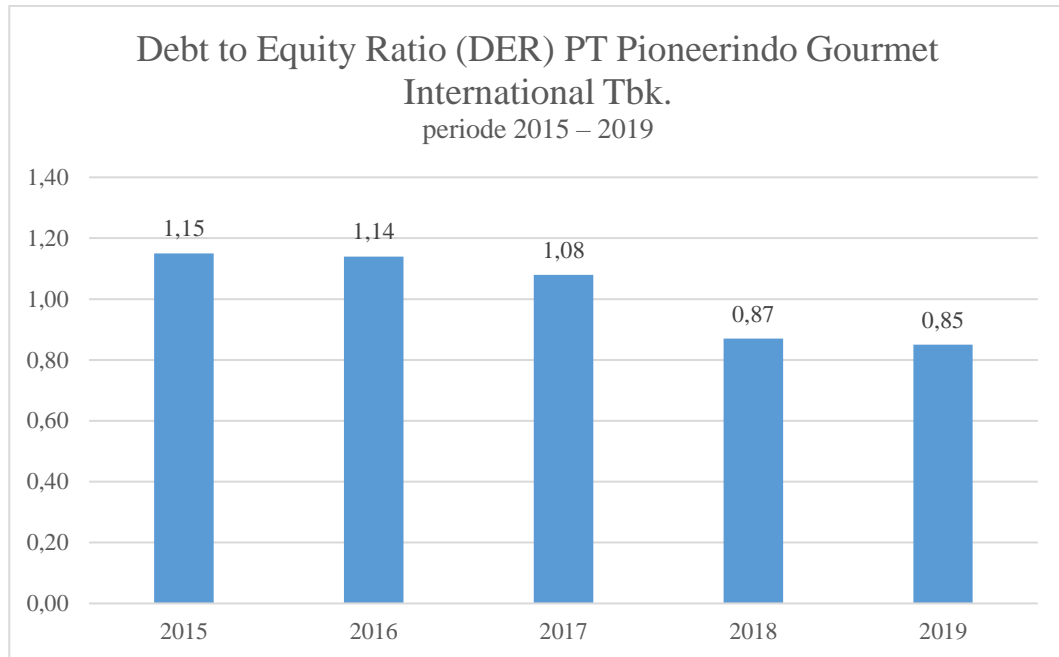
Sumber: Laporan Keuangan Perusahaan Sub Sektor Restoran, Hotel dan Pariwisata yang terdaftar di BEI periode 2015–2019 (Data diolah, 2020)

**Gambar 1.3**

**Posisi *Current Ratio* PT Pioneerindo Gourmet International Tbk periode 2014–2018**

Menurut gambar 1.3 menunjukkan posisi *Current Ratio* dari perusahaan PT Pioneerindo Gourmet International Tbk yang mengalami penurunan namun kembali naik pada tahun 2018. *Current Ratio* sendiri merupakan sebuah perbandingan antara aset lancar dan utang lancar. Sehingga, tingkat *current ratio* akan berubah sesuai dengan tingkat aset dan utang perusahaan tersebut. Semakin tinggi nilai *current ratio*, maka menunjukkan semakin tinggi pula kemampuan perusahaan dalam menutupi utang menggunakan asetnya.

Selanjutnya terdapat pula rasio lain yang digunakan dalam penelitian ini, yaitu *Debt to Equity Ratio* (DER) yang ditunjukkan dalam gambar berikut:



Sumber: Laporan Keuangan Perusahaan Sub Sektor Restoran, Hotel dan Pariwisata yang terdaftar di BEI periode 2015–2019 (Data diolah, 2020)

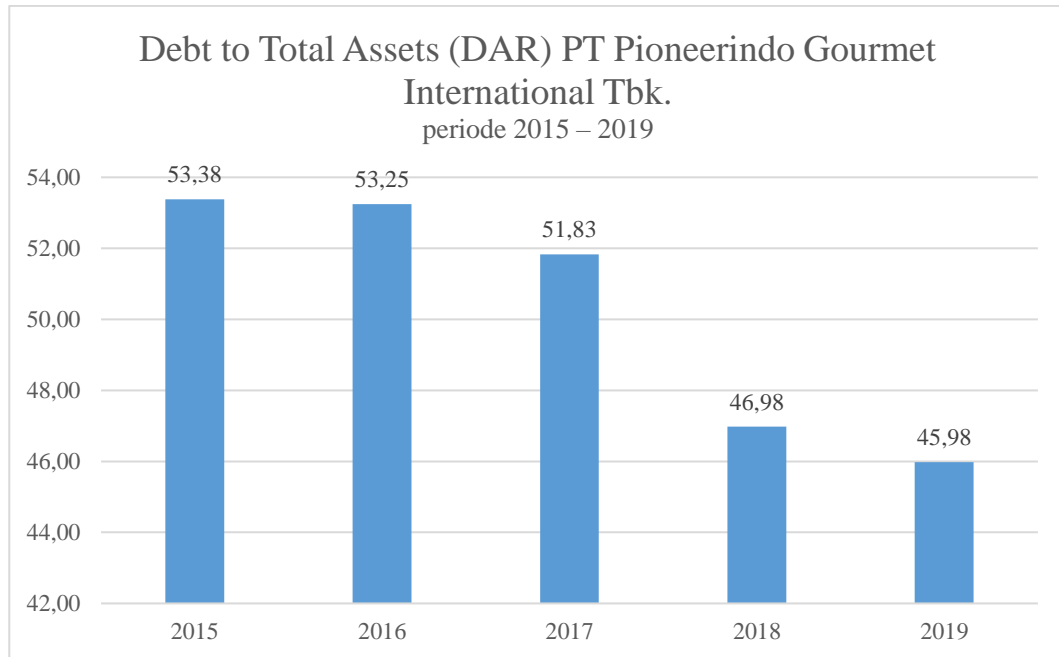
**Gambar 1.4**

**Posisi *Debt to Equity Ratio* PT Pioneerindo Gourmet International Tbk periode 2015–2019**

Berdasarkan gambar 1.4, menunjukkan posisi *Debt to Equity Ratio* (DER) dari perusahaan PT Pioneerindo Gourmet International Tbk selama lima tahun terakhir yang cenderung stabil. Rasio keuangan ini sendiri berfungsi untuk mengetahui asal dana yang digunakan oleh perusahaan. Semakin tinggi rasio DER suatu perusahaan menunjukkan bahwa perusahaan itu dibiayai oleh kreditor atau dana eksternal lainnya bukan dari sumber keuangan perusahaan itu sendiri.

Pada penelitian ini juga digunakan rasio keuangan *Debt to Total Assets Ratio* (DAR) yang disajikan pada grafik berikut:





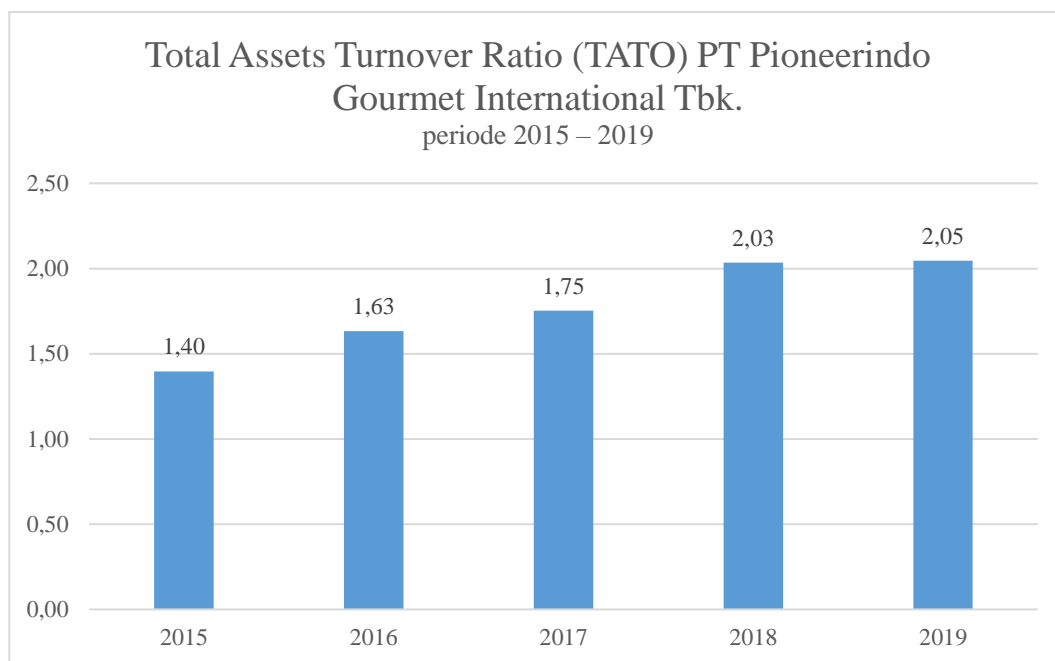
Sumber: Laporan Keuangan Perusahaan Sub Sektor Restoran, Hotel dan Pariwisata yang terdaftar di BEI periode 2015–2019 (Data diolah, 2020)

### **Gambar 1.5**

#### **Posisi Debt to Total Assets Ratio PT Pioneerindo Gourmet International Tbk periode 2015–2019**

Dari gambar grafik diatas, dapat diketahui tingkat persentase pembiayaan aset perusahaan dengan hutang. Tingkat DAR dari PT Pioneerindo Gourmetindo Tbk terlihat menurun dimana hal ini berarti semakin tahun, hutang yang digunakan perusahaan sebagai modal untuk investasi aset semakin berkurang.

Rasio keuangan terakhir yang digunakan pada penelitian ini adalah *Total Assests Turnover Ratio* atau Rasio Perputaran Aset Keseluruhan (TATO) yang disajikan pada gambar berikut:



Sumber: Laporan Keuangan Perusahaan Sub Sektor Restoran, Hotel dan Pariwisata yang terdaftar di BEI periode 2015–2019 (Data diolah, 2020)

**Gambar 1.6**

**Posisi Total Assets Turnover Ratio PT Pioneerindo Gourmet International  
Tbk periode 2015–2019**

Pada grafik diatas dapat diketahui bahwa tingkat TATO dari perusahaan semakin meningkat setiap tahunnya. *Total Assets Turnover Ratio* atau rasio perputaran total asset itu sendiri dapat menunjukkan tingkat efisiensi perputaran aset dalam suatu perusahaan. Maka dapat disimpulkan, bahwa selama 5 tahun terakhir, PT Pioneerindo Gourmet International Tbk melakukan perputaran asetnya dengan baik.

Dari uraian dan latar belakang inilah penulis merasa penelitian ini sangat perlu dilakukan untuk mengetahui pengaruh perubahan tingkat *Net Profit Margin* dalam suatu perusahaan dan bagaimana cara untuk meningkatkannya setiap tahun. Selain itu, penelitian ini juga dapat dijadikan sebagai bahan acuan bagi para investor yang akan menanamkan modalnya diperusahaan yang terdaftar di BEI, terutama PT Pioneerindo Gourmet International Tbk itu sendiri. Maka dari itu penulis tertarik untuk melakukan penelitian yang berjudul **“Analisis Faktor-faktor yang memengaruhi *Net Profit Margin* (NPM) PT Pioneerindo Gourmet International Tbk.”**

## 1.2 Rumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang di atas, maka penulis menyusun beberapa rumusan masalah diantaranya:

1. Bagaimana keadaan *Net Profit Margin* PT Pioneerindo Gourment International Tbk selama 15 tahun terakhir?
2. Bagaimana keadaan *Current Ratio*, *Debt to Equity Ratio*, *Debt to Total Assets Ratio*, dan *Total Assets Turnover Ratio* PT Pioneerindo Gourmet International Tbk?
3. Bagaimana pengaruh *Current Ratio*, *Debt to Equity Ratio*, *Debt to Total Assets Ratio*, dan *Total Assets Turnover Ratio* PT Pioneerindo Gourmet International Tbk?

## 1.3 Tujuan Penelitian

Tujuan dari penelitian ini adalah untuk:

1. Mengetahui keadaan *Net Profit Margin* PT Pioneerindo Gourmet International Tbk selama 15 tahun terakhir;
2. Mengetahui keadaan *Current Ratio*, *Debt to Equity Ratio*, *Debt to Total Assets Ratio*, dan *Total Assets Turnover Ratio* PT Pioneerindo Gourmet International Tbk;
3. Mengetahui bagaimana pengaruh *Current Ratio*, *Debt to Equity Ratio*, *Debt to Total Assets Ratio*, dan *Total Assets Turnover Ratio* PT Pioneerindo Gourmet International Tbk;

## 1.4 Kegunaan Penelitian

Dengan penelitian ini, penulis berharap penelitian ini bermanfaat secara teoretis maupun secara praktis seperti berikut:

1. Kegunaan secara teoretis

Hasil dari penelitian ini diharapkan dapat menambah serta memperluas ilmu dalam bidang pariwisata, terutama dalam bidang makanan dan minuman, serta ilmu manajemen keuangan melalui pendekatan yang digunakan untuk menganalisis ratio keuangan yang berpengaruh terhadap nilai *Net Profit Margin* sehingga diharapkan penelitian ini dapat memberikan sumbangan bagi para

akademisi untuk mengembangkan teori manajemen keuangan di bidang bisnis pariwisata.

2. Kegunaan secara praktis

Secara praktis, hasil dari penelitian ini diharapkan dapat menjadi bahan pertimbangan dan sumbangan pemikiran khususnya untuk manajemen keuangan perusahaan subsektor pariwisata, hotel, dan makanan dan minuman yang terdaftar di bursa efek Indonesia.

3. Kegunaan untuk penelitian selanjutnya

Hasil penelitian ini diharapkan bisa menjadi sumber informasi ataupun acuan, sekaligus sebagai suatu rangsangan dalam melakukan penelitian-penelitian selanjutnya tentang manajemen keuangan, terutama tentang menganalisis hubungan antar rasio keuangan yang dapat memengaruhi tingkat *Net Profit Margin* suatu perusahaan.